

Please Read and Save this Use and Care Book
Por favor lea este instructivo antes de usar el producto
Veuillez lire et conserver ce guide d'entretien et d'utilisation

BLACK & DECKER Home

CYCLONE™

18-Speed Digital Blender

Licuada de 18 velocidades

Mélangeur à 18 vitesses

Register your product online at
www.prodprotect.com/applica,
for a chance to WIN \$100,000!

For US residents only

Registre su producto por Internet en
www.prodprotect.com/applica y tendrá la
oportunidad de GANAR \$100,000!
Solamente para residentes de EE.UU

Inscrivez votre produit en ligne à l'adresse
www.prodprotect.com/applica
et courez la chance de GAGNER 100 000 \$!
Aux résidents du É.-U seulement



Models
Modelos
Modèles

- BLC18750DB
- BLC18750DMS
- BLC18750DMB



USA/Canada
Mexico

1-800-231-9786
01-800-714-2503

www.prodprotect.com/applica

Accessories/Parts (USA/Canada)
Accesorios/Partes (EE.UU./Canadá)
Accessoires/Pièces (É.-U./Canada)
1-800-738-0245

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- Read all instructions.
- To protect against risk of electrical shock do not immerse cord, plugs or appliance in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- Avoid contacting moving parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility or call the appropriate toll-free number on the front of this manual for examination, repair or electrical or mechanical adjustment. Or, call the appropriate toll-free number on the cover of this manual.
- The use of attachments, including canning jars, not recommended by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter.
- Keep hands and utensils out of container while blending to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the blender. A scraper may be used, but must be used only when the blender is not running.
- Blades are sharp. Handle carefully.
- To reduce the risk of injury, never place cutter-assembly blades on base without jar properly attached.
- Always operate blender with cover in place.
- When blending hot liquids, remove center piece of two-piece cover.
- Do not use appliance for other than intended use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

POLARIZED PLUG (120V Models Only)

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

TAMPER-RESISTANT SCREW

Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

ELECTRICAL CORD

- a) A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- b) Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- c) If a long detachable power-supply cord or extension cord is used,
 - 1) The marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance,
 - 2) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord, and
 - 3) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

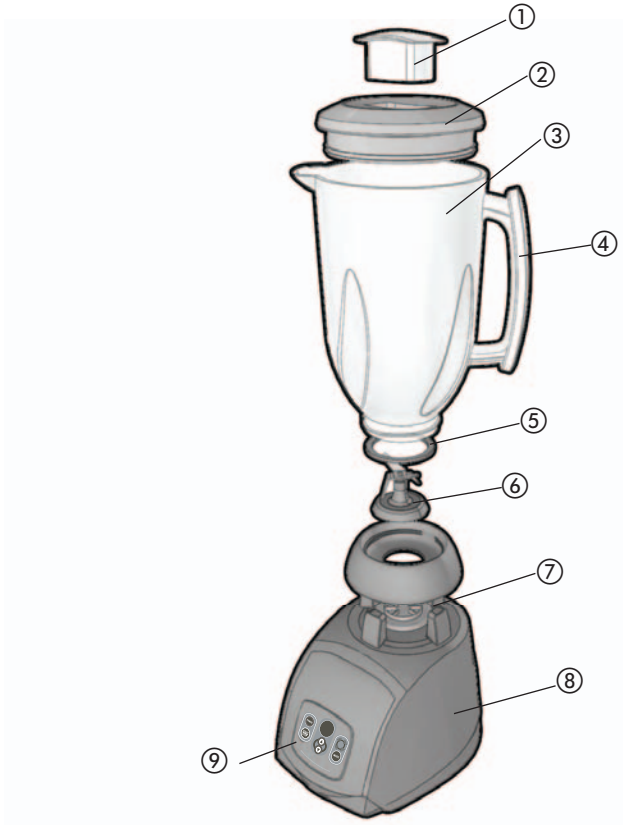
Note: If the power supply cord is damaged, it should be replaced by qualified personnel. In Latin America, by an authorized service center.



This symbol is placed near information that requires your special attention.

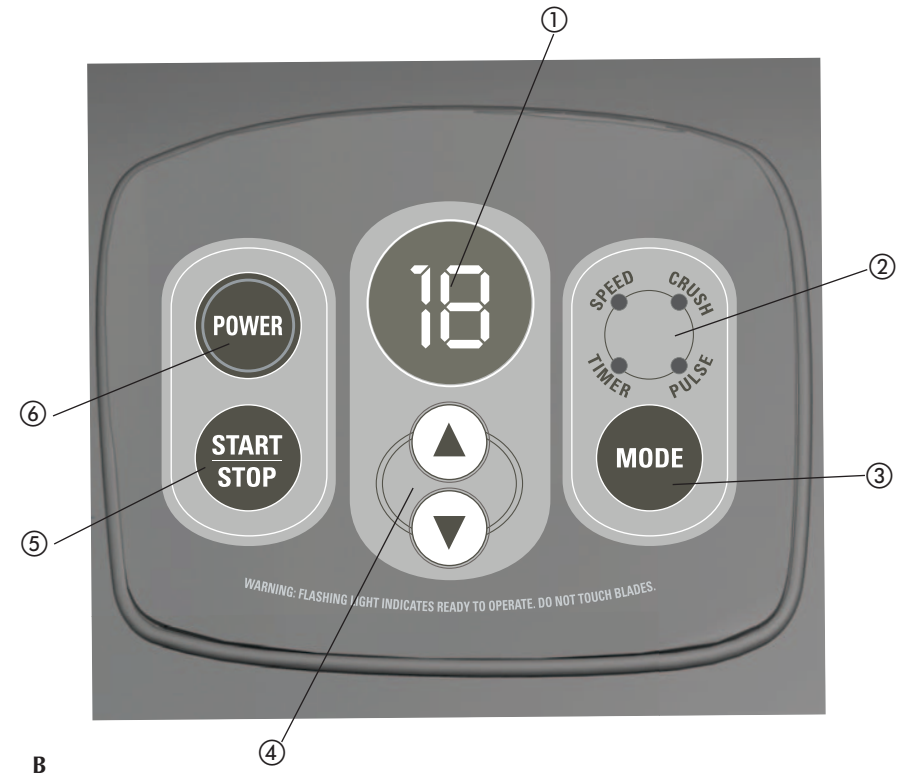
Product may vary slightly from what is illustrated.

CONTROL PANEL



A

- † 1. Lid cap (Part# BLC18750-01)
- † 2. Lid (Part# BLC18750-02)
- † 3. Blending jar [48-oz. / 1.4 L] (Part# BLC18750-03)
- 4. Handle
- † 5. Gasket (Part# BLC18750-05)
- † 6. Blade assembly (Part# BLC18750-04)
- 7. Stability interlock system
- † 8. Jar base (Part# BLC18750-06)
- 9. Control panel
- † Consumer replaceable/removable parts



B

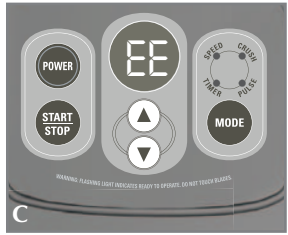
- 1. Digital display
- 2. MODE indicator lights
- 3. MODE button
- 4. Scroll Up / Scroll Down buttons
- 5. START/STOP button
- 6. POWER button

How to Use

This unit is for household use only.

GETTING STARTED

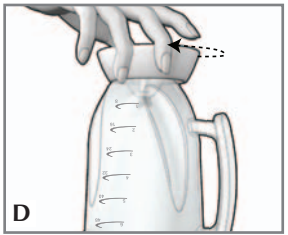
- Remove all packing material and any stickers from the product.
- Wash all removable parts as instructed in CARE AND CLEANING section of this manual.



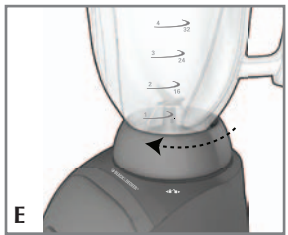
Important: This blender has an intelligent system that automatically shuts off the appliance after 2 minutes for speeds 1 to 18 and after 20 seconds for the PULSE and CRUSH functions. If this occurs, the LED display shows "EE"; unplug the unit and wait 30 seconds (C).

BLENDER JAR ASSEMBLY

1. Turn blender jar upside-down and place flat on countertop or work surface.
2. Put the gasket on top of the blade assembly.
3. Place the blade assembly with gasket in bottom opening of the jar, with blades down.



4. Place jar base onto blending jar and rotate clockwise until it is tight (D).
5. Turn assembled blending jar right side up.
6. Place lid with lid cap on blending jar.
7. Uncoil power cord from storage area under base.



8. Place jar in unlocked position on base and turn jar clockwise until jar is in locked position on base (E).
9. Blender is now ready for use.

HOW TO USE

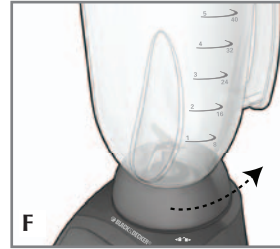
1. Make sure appliance is OFF.
2. Place foods to be blended into jar.
3. Place lid on jar; make sure lid cap is in place.

Important: Do not remove lid while blender is running.

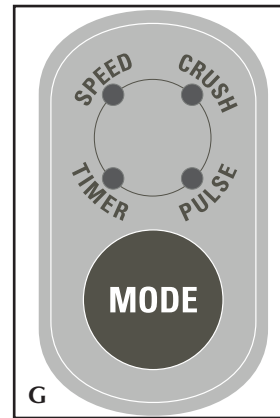
4. Plug power cord into standard electrical outlet.

Note: When in use, do not leave blender unattended. When using hard foods, such as ice, cheese, nuts and coffee beans, keep one hand on lid to keep blender in place.

5. Press **POWER** button. Select speed and function following directions below.
6. When finished, press **START/STOP** button. Make sure blades have completely stopped before attempting to remove blending jar from base.

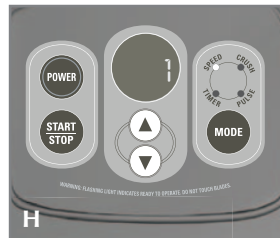


7. To remove jar, grasp handle, turn slightly counterclockwise to unlock position and lift up (F).
8. Remove lid to pour.
9. Always unplug appliance when not in use



HOW TO USE MODE FUNCTION (G)

When blender is plugged in and **POWER** button is pressed, speed will be shown at 1 on display in center of control panel and red light below **SPEED** indicator light in **MODE** section of control panel will flash.



TO SIMPLY RUN THE BLENDER

1. Press ▲ button below digital display in center of control panel to select speed that best suits your desired task. Digital display will show number of speed selected (H).
2. Press **START/STOP** button and blender will run until **STOP/START** button is depressed again.



TO USE THE TIMER (J)

1. Press ▲ button to select speed that best suits your desired task. Digital display will show number of speed selected.
2. Press and release **MODE** button to select **TIMER**. The red light will be illuminated above **TIMER** indicator. Digital display will show 00.
3. Press ▲ button and timer will change in 5 second increments up to a maximum of 60 seconds.

4. Press **START/STOP** button and blender will begin running. Display will show countdown in 1-second increments and blender will automatically stop once time has run down.
5. If longer blending is required, simply press ▲ / ▼ buttons to select additional time desired. Then **START/STOP** button again.

Note: To run blender longer than 60 seconds or if mixture needs more blending once blender has stopped, press ▲ button to select additional time desired and press **START/STOP** button to resume blending.

Important: If **SPEED** is selected first and then **TIME** is selected, visual display will show the time countdown as blender runs. Otherwise, countdown will not be shown.



TO USE PULSE (K)

This is useful for blending tasks such as grinding coffee beans or nuts, or when blending thick mixtures.

1. Press ▼ / ▲ buttons to select the speed that best suits your task. Digital display will show the number of the speed selected.
2. Press and release **MODE** button to select **PULSE**. The red indicator light will be illuminated above **PULSE**.

3. Press and hold **START/STOP** button for no more than 5 seconds. Release and press again until food has desired consistency. Releasing **START/STOP** button automatically turns blender off.
4. Allow several seconds between pulses.

Note: Use **PULSE** button to begin blending process when preparing beverages that include ice cubes; this helps to produce smoother texture.

5. Once mixture is ready for continuous blending, press and release **MODE** button to select **TIMER**. Press ▲ / ▼ buttons to select desired amount of running time.
6. Press **START/STOP** button and blender will begin running. Display will show countdown in 1-second increments and blender will automatically stop when time has run down.

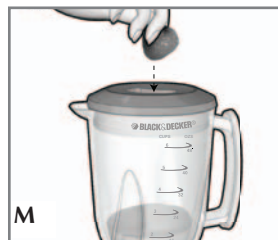
TO USE CRUSH (L)



Use to crush up to 1½ cups ice cubes to a fine crush in just 10 seconds.

1. Press ▲ / ▼ buttons to select speed that best suits your task. Crush up to 1 cup from speed 12-18. Crush 1½ cups from speed 15-18. Digital display will show number of speed selected.
2. Press and release **MODE** button to select **CRUSH**. The red indicator light will be illuminated below **CRUSH**.

3. Press **START/STOP** button. Two ice cubes will flash on digital display while blender is running on this function.
4. Blender will continue to run until **START/STOP** button is depressed again.



TO ADD FOODS WHILE THE BLENDER IS RUNNING

Open lid cap to add ingredients while blender is running. Drop or pour ingredients through opening. **(M)**

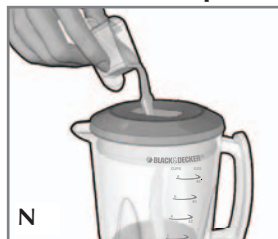
Important: Do not remove lid while blender is running.

BLENDING TIPS AND TECHNIQUES

- Cut food into pieces no larger than ¾-inch for use in blender.
- When preparing foods that have several different kinds of ingredients, always add liquid ingredients first.
- When ingredients splatter onto sides of jar or mixture is very thick, press **START/STOP** button to turn appliance off. Remove lid and use a rubber spatula to scrape down sides of the jar and to redistribute food, pushing food toward blades. Replace lid and continue blending.

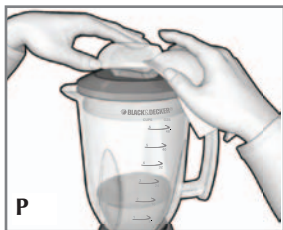
Important: Appliance should always have cover in place when in use.

Caution: Do not place blender jar on base when motor is running.



- Lid cap holds up to 2 oz. of liquid and can be used as a measure when adding ingredients such as juices, milk, cream and liquor **(N)**.
- When making bread crumbs, chopping nuts or grinding coffee beans, make sure blender jar is completely dry.
- When using **PULSE** function, use short bursts. Allow blades to stop rotating between pulses. Do not use pulse for more than 2 minutes.

- Use **PULSE** function to begin blending process when preparing beverages that include ice cubes; this helps to produce a smoother texture. Once mixture begins to come together:
 - o Set **MODE** to **SPEED**; select desired speed.
 - o Change **MODE** to **TIMER**; select desired running time.
 - o Press **START/STOP** and let blender run.
- **PULSE** function is helpful when short bursts of power are needed, such as when preparing thick smoothies or milkshakes, chopping nuts or grinding coffee beans.
- It is helpful to begin blending process on lowest speed and then increase to higher speeds, if necessary.
- To stop blending at any time, press **START/STOP**.



- When blending hot ingredients always open lid cap and replace it ajar with opened side away from you. Cover lid with a cloth to avoid splattering and only use lowest speed. Do not blend more than 2½ to 3 cups at a time (**P**).

Important: DO NOT place any of the following in blender:

- Large pieces of frozen foods
- Tough foods such as raw turnips, sweet potatoes and potatoes
- Bones
- Hard salami, pepperoni
- Boiling liquids (cool for 5 minutes before placing in blending jar)

Several other DONT'S:

- Do not operate blender without the lid on blending jar.
- Do not store foods in blending jar.
- Do not overfill blender. (Blender is more efficient with less, rather than more.)
- Do not put boiling liquids into blender.
- Do not use **PULSE** for more than 5 seconds at a time. Release **PULSE** button, allow blender to rest briefly and then continue.
- Do not run blender for longer than 1½ minutes at a time. Scrape down sides on blender jar, if necessary, and continue blending.
- Do not use if blender jar is chipped or cracked.

Tasks NOT recommended for the blender:

- Whipping cream
- Beating egg whites
- Mixing dough
- Mashing potatoes
- Grinding meats
- Extracting juice from fruits and vegetables

SELECTING A SPEED

SPEED / FUNCTION	USE
PULSE	<ul style="list-style-type: none"> • Use for thick mixtures
Speeds 1 – 4	<ul style="list-style-type: none"> • For quick cleaning blend drop of dishwashing liquid and hot water • Reconstitute frozen juices, drink mixes and condensed soups • Prepare salad dressings • Blend puddings • Puree hot liquids
Speeds 5 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • Grate hard cheeses • Make superfine sugar • Aerate soups and beverages • Chop nuts, coarse to fine • Grind coffee beans, spices and chocolate • Grind hard cheese, cooked meats and coconut
Speeds 9 - 13	<ul style="list-style-type: none"> • Puree baby foods – cooked fruits and vegetables • Blend pancake and waffle batter or mixes • Beat eggs for omelets and custards • Make cookie, cereal and bread crumbs
Speeds 14 - 18	<ul style="list-style-type: none"> • Blend protein drinks • Liquefy frozen drinks; smoothies • Blend milk shakes and malteds • Prepare smoothies • Prepare sauces • Remove lumps from gravies

Care and Cleaning

This product contains no user serviceable parts. Refer service to qualified service personnel.

CLEANING

1. Before cleaning, turn off and unplug the appliance.
2. Lift the jar by the handle off the power base.
3. Remove jar base by turning it counterclockwise until loose.
4. Remove the gasket and the blade assembly.

Caution: Blades are sharp, handle carefully.

5. Remove lid and lid cap.
6. Wash removable parts by hand or in the dishwasher. Place the jar on the bottom rack and the rest of the parts on the top rack only.

Helpful Tip:

- For quick cleanup, combine 1 cup hot water and drop of liquid dish soap in blending jar.
- Cover and blend on any speed from 1 – 4 for about 30 seconds.
- Discard liquid and rinse thoroughly.

Important:

- **Do not place the jar parts in boiling liquids.**
- **Do not immerse the base in liquid. Wipe the unit base with a damp cloth and dry thoroughly.**
- **Remove stubborn spots by rubbing with a damp cloth and nonabrasive cleaner.**

Note: If liquids spill onto base, wipe with damp cloth and dry thoroughly. Do not use rough scouring pads or cleansers on parts or finish.

TROUBLE SHOOTING		
PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Jar bottom does not come off of jar.	A vacuum has been formed.	Place the jar on the blender and turn counter clockwise until jar is released from the bottom.
Liquid is leaking from bottom of jar.	Gasket is either missing or not in place correctly.	Check that jar is assembled correctly.
Appliance does not turn on.	Appliance is not plugged in.	Check that appliance is plugged into a working outlet.
Mixture in blender does not seem to be blending.	Not enough liquid in mixture being blended or too much ice.	Turn the blender off and use a rubber spatula to redistribute the food; add some liquid and pulse the mixture to aid in the blending process.
Herbs or bread are sticking to sides of blender and not getting chopped.	Blender jar, food to be chopped and blade are not dry.	Always make sure that the jar, the blade and the food to be chopped are dry.
Jar separates from bottom when being removed from blender. Liquid spills onto counter.	Jar was twisted when being removed from base of blender.	When removing jar from blender base, simply lift up; do not twist.

RECIPES

MOCHA JAVA SMOOTHIE

- 1 cup mocha flavored soymilk
- ½ cup cold strong brewed coffee
- 2 cups frozen vanilla soy yogurt
- 3 tbsp. hazelnut spread
- 2 cups ice cubes

In blending jar, combine all ingredients in order listed. Place cover on jar. Press **PULSE** several times for about 5 seconds each to blend ingredients and begin crushing ice. Select speed **18** and blend until mixture is smooth and well blended (about 30 seconds).

Makes about 4 ½ cups.

PUMP IT UP SMOOTHIE

- 1 cup fat free milk
- 2 tbsp. protein soy powder
- 1 tbsp. sugar free French Vanilla Café instant coffee
- 2 cups ice cubes

In blending jar, combine all ingredients in order listed. Place cover on jar. Press **PULSE** several times for about 5 seconds each to blend ingredients and begin crushing ice. Select speed **18** and blend until mixture is smooth and well blended (about 30 seconds).

Makes about 2 ½ cups.

BREAKFAST IN A GLASS

- 1 cup milk
- ½ cup plain yogurt
- 1 banana, cut into pieces
- ½ cup creamy peanut butter
- ¼ cup wheat germ
- ¼ cup peanuts
- 1 tbsp. honey
- 2 cups ice cubes

In blending jar, combine all ingredients in order listed. Place cover on jar. Press **PULSE** several times for about 5 seconds each to blend ingredients and begin crushing ice. Select speed **18** and blend until mixture is smooth and well blended (about 30 seconds).

Makes about 4 cups.

CAESAR SALAD DRESSING

- 1 egg, slightly beaten
- ¼ cup fresh lemon juice
- 1 tsp. Worcestershire sauce
- ½ cup grated Parmesan cheese
- 2 medium garlic cloves
- ½ tsp. Anchovy paste
- ½ tsp. coarse ground pepper
- ½ cup corn or vegetable oil

In blending jar, combine all ingredients, except oil, in order listed. Place cover on jar. Blend ingredients on speed **2** for 10 seconds. With blender running, open lid cap and pour oil in slow steady stream into blender. Continue blending until mixture is smooth and well blended.

Spoon mixture into glass bowl and cover with plastic wrap; refrigerate until ready to use.

Dressing may be kept for up to 1 week.

Makes about 1 cup of dressing.

PEA AND POTATO BISQUE

- 1 small onion, chopped
- 2 medium cloves garlic, minced
- 2 tbsp. butter or margarine
- 4 cups chicken broth or stock
- 2 cups cubed peeled potatoes
- ½ tsp. ground ginger
- ½ tsp. salt
- ¼ tsp. black pepper
- 1½ cups frozen peas
- ¼ cup loosely packed parsley leaves
- ½ cup heavy cream

In medium saucepan, cook onion and garlic in butter over medium heat until tender. Add chicken broth, potatoes ginger, salt and pepper. Bring to boil. Cover and simmer 8 minutes. Add peas and parsley; continue cooking until potatoes are tender. Remove from heat and let stand at least 5 minutes.

Spoon about 2½ cups of soup mixture into blending jar. Cover and remove lid cap; replace it ajar with open side facing away. Cover lid with cloth. Blend on speed 3 until creamy and smooth. Pour into measuring cup. Repeat with remaining mixture until all is pureed. Return soup to saucepan; stir in cream. Heat, stirring; do not allow bisque to boil.

Serve with dollop of sour cream or yogurt, if desired. Garnish with additional chopped parsley.

Makes about 6½ cups.

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se debe respetar ciertas medidas de seguridad, incluyendo las siguientes:

- Por favor lea todas las instrucciones.
- A fin de protegerse contra el riesgo de un choque eléctrico, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- Todo aparato eléctrico usado en la presencia de los niños o por ellos mismos requiere la supervisión de un adulto.
- Desconecte el aparato de la toma de corriente cuando no esté en uso, antes de instalarle o retirarle piezas y antes de limpiarlo.
- Evite el contacto con las piezas móviles.
- No use ningún aparato eléctrico que tenga el cable o el enchufe averiado, que presente un problema de funcionamiento o que esté dañado. Acuda a un centro de servicio autorizado para que lo examinen, reparen o ajusten o llame gratis al número correspondiente en la cubierta de este manual.
- El uso de accesorios, incluyendo los tarros de envasar, no recomendados por el fabricante pueden ocasionar incendio, choque eléctrico o lesiones.
- No use este aparato a la intemperie.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador.
- Para reducir el riesgo de lesiones severas a las personas o daño al procesador de alimentos, mantenga las manos y utensilios alejados de las cuchillas o discos mientras la licuadora esté en funcionamiento.
- Las cuchillas tienen filo. Manéjelas con cuidado.
- Para reducir el riesgo de lesiones, nunca coloque el montaje de las cuchillas en la base sin haber enganchado la jarra debidamente en su lugar.
- Siempre opere la licuadora con la tapa en su lugar.
- Para licuar líquidos calientes, se debe retirar el tapón del centro de la tapa.
- Este aparato se debe utilizar solamente con el fin previsto.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.

Este aparato eléctrico es para uso doméstico únicamente.

ENCHUFE POLARIZADO

(Solamente en los modelos de 120V)

Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (un contacto es más ancho que el otro). A fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, este enchufe encaja en una toma de corriente polarizada en un solo sentido. Si el enchufe no entra en la toma de corriente, inviértalo y si aun así no encaja, consulte con un electricista. Por favor no trate de alterar esta medida de seguridad.

TORNILLO DE SEGURIDAD

Advertencia: Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad para evitar la remoción de la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de incendio o de choque eléctrico, por favor no trate de remover la cubierta exterior. Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Toda reparación se debe llevar a cabo únicamente por personal de servicio autorizado.

CABLE ELÉCTRICO

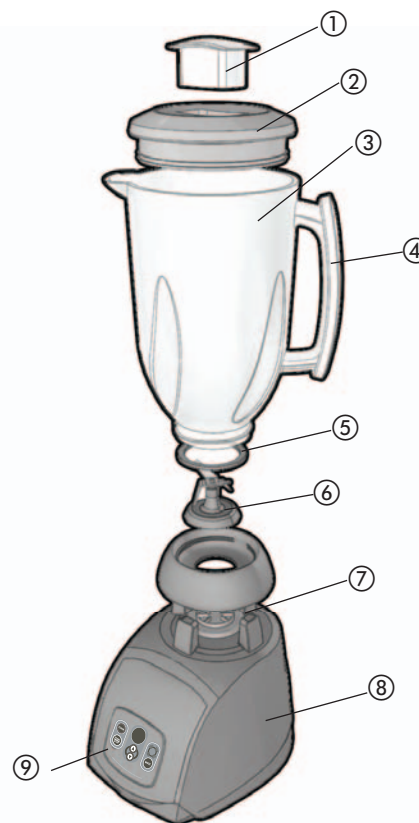
- El producto se debe proporcionar con un cable eléctrico corto (o uno separable), a fin de reducir el riesgo de tropezar o de enredarse en un cable más largo.
- Existen cables eléctricos más largos y separables o cables de extensión que uno puede utilizar si toma el cuidado debido.
- Si se utiliza un cable separable o de extensión,
 - El régimen nominal del cable separable o del cable de extensión debe ser, como mínimo, igual al del régimen nominal del aparato.
 - Si el aparato es de conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de tres alambres de conexión a tierra.
 - Uno debe acomodar el cable más largo de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa, para evitar que un niño tire del mismo o que alguien se tropiece.

Nota: Si el cordón de alimentación es dañado, en América Latina debe sustituirse por personal calificado o por el centro de servicio autorizado.



Este símbolo se encuentra junto a información que requiere atención especial.

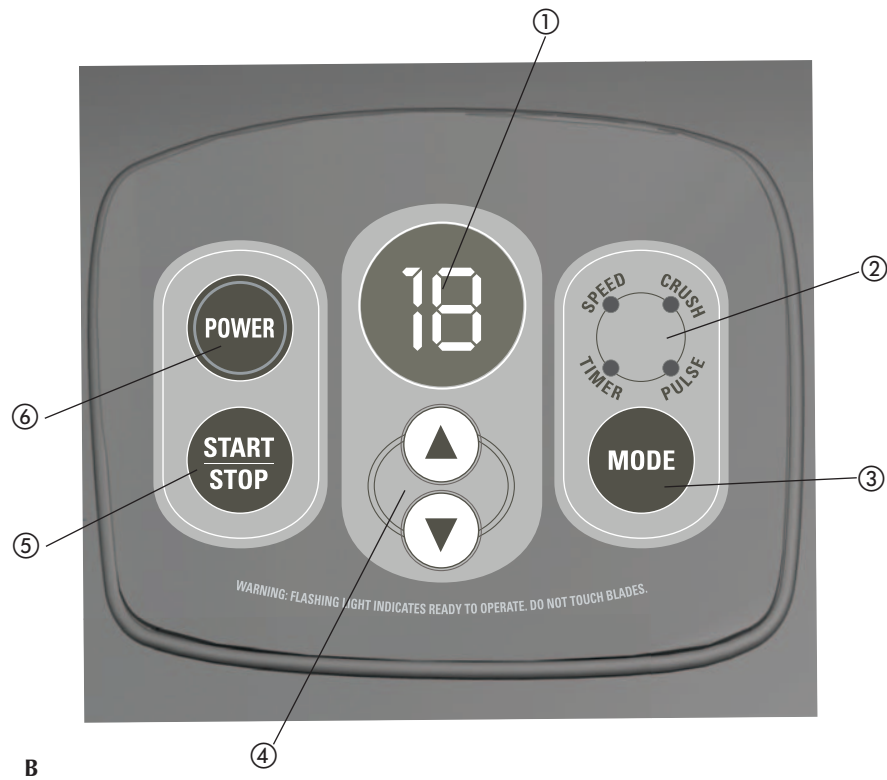
Este producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado.



A

- + 1. Tapón de la cubierta (Pieza No. BLC18750-01)
- + 2. Tapa (Pieza No. BLC18750-02)
- + 3. Jarra de licuar [48-oz. / 1.4 L] (Pieza No. BLC18750-03)
- 4. Asa
- + 5. Junta (Pieza No. BLC18750-05)
- + 6. Montaje de las cuchillas (Pieza No. BLC18750-04)
- 7. Sistema de estabilidad con bloqueo
- + 8. Base de la jarra (Pieza No. BLC18750-06)
- 9. Panel de control
- + Reemplazable por el consumidor/removible

CONTROL PANEL



B

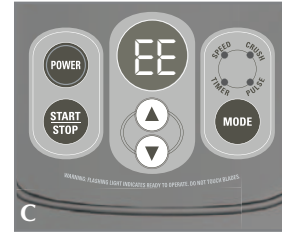
1. Pantalla digital
2. Luces indicadoras del modo de funcionamiento (MODE)
3. Botón del modo de funcionamiento (MODE)
4. Botones para aumentar o disminuir la velocidad
5. Botón para encender /apagar (ON/OFF)
6. Botón de potencia (POWER)

Como usar

Este producto es para uso doméstico solamente.

PASOS PRELIMINARES

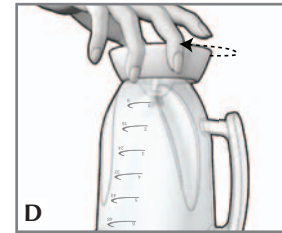
- Retire todo el material de embalaje, etiquetas y calcomanías adheridas al producto.
- Lave todas las piezas removibles, siguiendo las instrucciones indicadas en la sección de Cuidado y limpieza de este manual.



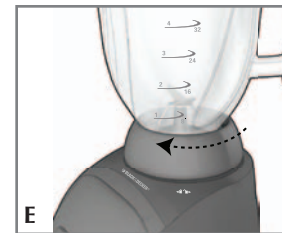
Importante: Esta licuadora posee un sistema inteligente que apaga el aparato automáticamente después de 2 minutos para las velocidades 1 a 18 y después de 20 segundos para las funciones de pulsación (PULSE) y trituración (CRUSH). Si esto sucede, la pantalla digital mostrará "EE"; desconecte el aparato y espere 30 segundos (C).

ENSAMBLAJE DE LA JARRA

1. Invierta la jarra y colóquela plana sobre el mostrador o superficie de trabajo.
2. Coloque la junta sobre el montaje de las cuchillas.
3. Coloque el montaje de las cuchillas y la junta, en la apertura del fondo de la jarra, con las cuchillas orientadas hacia abajo.



4. Ponga la base de la jarra sobre la base de la licuadora y gire en sentido derecho hasta encajar (D).
5. Coloque la jarra en posición normal.
6. Coloque el tapón en la tapa, y la tapa sobre la jarra de la licuadora.
7. Desenrolle el cable de alimentación desde el compartimiento en el inferior de la licuadora.



8. Coloque la jarra en la base de la licuadora y gírela en sentido derecho hasta encajar sobre la base (E).
9. La licuadora está lista para usar.

COMO USAR

1. Asegúrese de que el aparato esté ajustado a la posición de apagado (OFF).
2. Introduzca los alimentos en la jarra de la licuadora.
3. Coloque la tapa sobre la jarra y asegúrese que el tapón esté bien asegurado sobre la cubierta.

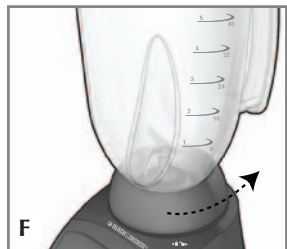
Importante: Nunca retire la tapa mientras la licuadora está en funcionamiento.

4. Enchufe el aparato a una toma de corriente estándar.

Nota: Siempre asegúrese de estar presente mientras la licuadora está en funcionamiento. Cuando use alimentos sólidos tal como hielo, queso, nueces o granos de café, coloque una mano sobre la tapa del aparato para mantenerlo firme.

5. Presione el botón de potencia (**POWER**). Elija la velocidad y el modo de funcionamiento, según las instrucciones a continuación.

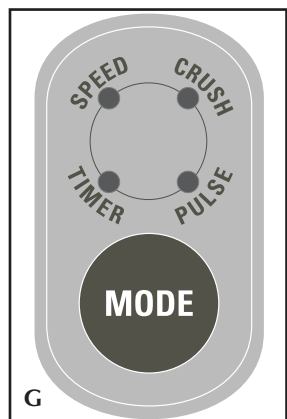
6. Cuando termine, presione el botón para encender/ apagar (**START/STOP**). Asegúrese de que las cuchillas se hallan detenido por completo antes de tratar de retirar la jarra de la base.



7. Para retirar la jarra, sujete el asa, gire ligeramente hacia la izquierda para desenganchar, y levante (**F**).

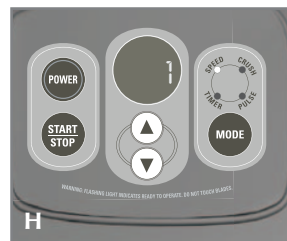
8. Retire la tapa para verter.

9. Siempre desconecte este aparato cuando no esté en uso.



COMO USAR LA FUNCIÓN (MODE) (G)

Cuando la licuadora está enchufada y uno presiona el botón de potencia (**POWER**), la velocidad "1" aparece en la pantalla en el centro del panel de control, y una luz indicadora debajo de la velocidad (**SPEED**) brilla intermitentemente en la sección **MODE** del panel.



Para simplemente encender la licuadora

1. Presione el botón ▲ debajo de la pantalla digital, en el centro del panel central para elegir la velocidad que me mejor favorezca su tarea. La pantalla digital exhibe el número de la velocidad que usted ha elegido (**H**).

2. Presione el botón **START/STOP** y la licuadora funciona hasta presionar este mismo botón nuevamente.



USO DEL CRONÓMETRO (J)

1. Presione el botón ▲ para elegir la velocidad que mejor favorezca su tarea. La pantalla digital exhibe el número de la velocidad que uno escoge.

2. La luz indicadora roja se ilumina sobre el cronómetro (**TIMER**) y la pantalla digital exhibe 00.

3. Presione el botón ▲ y el cronómetro cambia

en incrementos de 5 segundos hasta alcanzar un recuento máximo de 60 segundos.

4. El botón **START/STOP** y la licuadora empiezan a funcionar. La pantalla exhibe un recuento regresivo en incrementos de 1 segundo y la licuadora se apaga automáticamente al finalizar el tiempo.

5. Si desea licuar por más tiempo, simplemente presiones los botones ▲ / ▼ para elegir el tiempo adicional deseado. Después, presione el botón **START/STOP** nuevamente.

Nota: Para usar la licuadora por más de 60 segundos o si la mezcla requiere ser licuada más tiempo una vez que la licuadora ha parado, presione el botón ▲ para aumentar el tiempo adicional deseado y presione el botón **START/STOP** para continuar licuando.

Importante: Si escoge la velocidad (**SPEED**) y después el tiempo (**TIME**) la pantalla visual exhibe el recuento del tiempo. De lo contrario el recuento no aparece en la pantalla.



FUNCIÓN DE PULSACIÓN (K)

Esta función resulta práctica para moler granos de café o nueces, o para batir mezclas espesas.

1. Presione los botón de ▼ / ▲ para elegir la velocidad que mejor favorezca su tarea. La pantalla digital exhibe el número de la velocidad programada.

2. Presione y suelte el botón **MODE** para escoger pulsación (**PULSE**). La luz indicadora roja se ilumina sobre **PULSE**.

3. Presione y sostenga el botón **START/STOP** por no más de 5 segundos. Suelte y presione nuevamente hasta lograr la consistencia deseada de los alimentos. El soltar el botón **START/STOP** apaga la licuadora automáticamente.

4. Espere varios segundos entre las pulsaciones.

Nota: Use el modo de pulsación (**PULSE**) para dar inicio a las bebidas que incluyen cubos de hielo; esto ayuda a producir una textura más suave.

5. Una vez que la mezcla está lista para un mezclado continuo, presione y suelte el botón **MODE** para escoger **TIMER**. Presiones los botones ▲ / ▼ para escoger el tiempo de funcionamiento deseado.

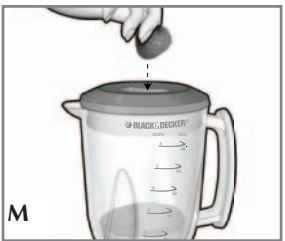
6. Presione el botón **START/STOP** y la licuadora empieza a funcionar. La pantalla exhibe el recuento regresivo en incrementos de 1 minuto y la licuadora se detiene automáticamente al finalizar el tiempo.



USO DEL MODO DE TRITURACIÓN (CRUSH) (L)

Use para triturar pedazos de hielo hasta de 1½ tazas de hielo fino en tan solo 10 segundos;

1. Presione los botones ▲ / ▼ para escoger la velocidad que mejor favorezca su tarea. Triture hasta 1 taza en las velocidades 12 a 18. Triture hasta 1½ tazas en las velocidades 15 a 18. La pantalla digital exhibe el número que uno ha seleccionado.
2. Presione y suelte el botón **MODE** para escoger **CRUSH**. La luz indicadora roja se ilumina debajo de triturar **CRUSH**.
3. Presione el botón, **"START/STOP"**. La pantalla digital exhibe dos cubos de hielo intermitentemente.
4. La licuadora continua funcionando hasta que uno presiona el botón **START/STOP** nuevamente.



PARA AGREGAR ALIMENTOS MIENTRAS LA LICUADORA ESTÁ EN FUNCIONAMIENTO

Abra el tapón de la cubierta mientras la licuadora está en funcionamiento. Inserte o vierta los ingredientes a través de la apertura (M).

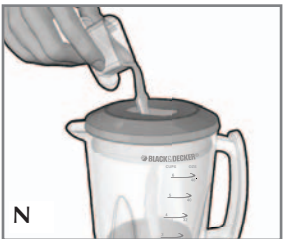
Importante: Nunca retire la tapa mientras la licuadora está en funcionamiento.

CONSEJOS Y TÉCNICAS PARA LICUAR

- Corte los alimentos en trozos de no más de 2 cm (¾ pulgada) antes de introducirlos en la licuadora.
- Cuando prepare alimentos con diferentes tipos de ingredientes, siempre agregue primero los ingredientes líquidos.
- Si los ingredientes salpican las paredes de la jarra o si la mezcla es demasiado espesa, presione el botón de encender/apagar (**START/STOP**) para apagar el aparato. Retire la tapa y use una espátula de plástico para limpiar las paredes de la jarra y redistribuir los alimentos, empujándolos hacia las cuchillas. Coloque la tapa nuevamente y continúe licuando la tapa y siga batiendo.

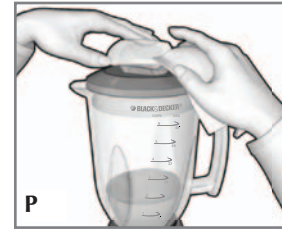
Importante: La tapa siempre debe permanecer en su lugar cuando la licuadora está en funcionamiento.

Precaución: No coloque la jarra sobre la base de la licuadora si el motor está encendido.



- El tapón de la cubierta tiene una capacidad de 60 ml (2 oz) y se puede utilizar como medidor para agregar ingredientes como jugos, leche, cremas o licores (N).
- Cuando vaya a rallar pan, picar nueces, o moler granos de café, asegúrese de que la jarra esté completamente seca.

- Cuando utilice la función de pulsación (**PULSE**), realice presiones breves. Espere que las cuchillas dejen de girar entre cada pulsación. No use el modo (**PULSE**) por más de 2 minutos seguidos.
- Use la función de pulsación/ apagado (**PULSE/OFF**) para empezar a licuar bebidas con cubos de hielo; esto ayuda a obtener una textura más suave. Una vez que la mezcla empieza a unirse:
 - o Ajuste el modo (**MODE**) a velocidad (**SPEED**); escoja la velocidad deseada.
 - o Cambie el modo (**MODE**) a cronómetro (**TIME**); programe el tiempo de funcionamiento.
 - o Presione **START/STOP** y deje funcionar el aparato.
- La función de pulsación (**PULSE**) resulta útil cuando se necesita impulsos cortos de potencia, como para los batidos de yogur o leche, picar nueces o moler granos de café.
- Se recomienda empezar el proceso de licuado en la velocidad más baja y, si fuera necesario, ir aumentando la velocidad progresivamente.
- Para interrumpir el proceso de licuado en cualquier momento, presione el botón de encendido/apagado (**START/STOP**).



- Cuando mezcle ingredientes calientes, retire la tapa déjela entreabierta con el lado abierto alejado de usted. Cubra la tapa con un paño para evitar salpicaduras y utilice la velocidad más baja posible. No mezcle más de 600 a 720 ml (de 2½ a 3 tazas) a la vez (P).

Importante: NO introduzca ninguno de estos productos en la licuadora:

- Trozos grandes de alimentos congelados
- Alimentos excesivamente duros como nabos, camotes o papas
- Huesos
- Salami o pepperoni duro
- Líquidos hirviendo (deje enfriar 5 minutos antes de verter en la jarra)

Advertencias:

- No opere la licuadora sin antes haber colocado la tapa sobre la jarra.
- No use la jarra de la licuadora para guardar alimentos.
- No llene en exceso la licuadora (la licuadora es más eficaz cuantos menos alimentos contiene).
- No vierta líquidos hirviendo en la licuadora.

- No utilice el funcionamiento de pulsación (PULSE) durante más de 5 segundos consecutivos; suelte este botón, deje reposar la licuadora brevemente, y prosiga.
- No use la licuadora por más de minuto y medio (1½) a la vez. Raspe los costados de la jarra, si es necesario y continúe el proceso de licuado.
- No use la licuadora si la jarra está rota o deteriorada.

Unciones NO recomendadas para la licuadora:

- Cremar
- Batir clara de huevo
- Mezclar masa
- Deshacer papas
- Moler carnes
- Extraer jugos de fruta o vegetales

SELECCIÓN DE VELOCIDADES	
VELOCIDAD / FUNCIÓN	USO
PULSACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> • Para mezclas espesas
Velocidad 1 – 4	<ul style="list-style-type: none"> • Mezcle una gota de líquido lavavajillas con agua caliente para limpiar la licuadora • Reconstituir jugos congelados, mezclas para bebidas y sopas condensadas • Prepare aderezos para ensaladas • Mezcle budines • Hacer puré de líquidos calientes
Speeds 5 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • Rallar quesos duros • Pulverizar azúcar • Espumar sopas y bebidas • Picar nueces de gruesas a finas • Moler café, especias y chocolate • Moler quesos duros, carnes cocidas y coco
Speeds 9 - 13	<ul style="list-style-type: none"> • Deshacer alimentos para bebé – frutas y vegetales cocidos • Preparar masas y mezclas para crepés y gofres • Batir huevos para tortillas y flanes • Migajas galletas, cereales y panes
Speeds 14 - 18	<ul style="list-style-type: none"> • Mezclar bebidas proteínicas • Licuar bebidas congeladas tipo, “Smoothie” • Elaborar batidos y malteados • Preparar batidos de yogur • Preparar salsas • Remover los grumos de las salsas

Cuidado y limpieza

Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Para servicio, por favor consulte con personal calificado.

LIMPIEZA

1. Antes de limpiar, apague y desenchufe el aparato.
2. Agarre la jarra por el asa para extraerla de la base eléctrica.
3. Retire la jarra haciéndola girar en sentido antihorario hasta que se suelte.
4. Retire la junta y las cuchillas.

Precaución: Las cuchillas están afiladas y deben manejarse con sumo cuidado.

5. Retire la tapa y el tapón.
6. Lave las piezas desmontables a mano o en una máquina lavaplatos. Coloque jarra en la cesta inferior de la máquina y el resto de las piezas sólo en la cesta superior.

Consejo práctico:

- Para realizar una limpieza rápida, mezcle 1 taza de agua caliente y una gota de líquido lavavajillas en la jarra.
- Coloque la tapa y mezcle a la velocidad 1 – 4 durante unos 30 segundos.
- Tire el líquido y aclare con abundante agua.

Importante:

- **No introduzca las piezas de la jarra en líquidos hirviendo.**
- **No sumerja la base de la licuadora en líquido; límpiela con un paño humedecido y seque bien.**
- **Retire las manchas rebeldes frotando con un paño humedecido y un producto no abrasivo.**

Nota: Si se salpica con líquidos la base eléctrica, limpie con un paño humedecido y seque bien. No utilice detergentes ni estropajos abrasivos para limpiar las piezas o los acabados.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
La base no se separa de la jarra.	Se ha producido un vacío.	Coloque la jarra sobre la licuadora y gírela hacia la izquierda hasta que se separe de su base.
La base de la jarra pierde líquido.	Le falta la junta o ésta no está debidamente colocada.	Verifique que la jarra esté armada correctamente.
El aparato no se enciende.	El aparato no está conectado.	Verifique que el aparato esté conectado a un enchufe que funciona.
La mezcla parece no licuarse.	No hay suficiente líquido en la mezcla o hay demasiado hielo.	Apague la licuadora y vuelva a distribuir los alimentos con una espátula de goma. Agregue líquido a la mezcla y utilice la función de pulso para ayudar a que se licue.
Las hierbas o el pan quedan en las paredes de la jarra y no se pican.	La jarra, los alimentos y las cuchillas no están secos.	Asegúrese siempre de que la jarra, las cuchillas y los alimentos que se van picar estén secos.
La jarra se separa de la base cuando se retira de la licuadora. El líquido se derrama sobre el mostrador.	Se giró la jarra mientras se la retiraba de la base de la licuadora.	Al retirar la jarra de la base de la licuadora, álcela hacia arriba, no la gire.

RECETAS

LICUADO DE CAFÉ Y MOCA

- 1 taza leche de soya con sabor a mocha
- ½ taza café colado fuerte, frío
- 2 tazas yogur de leche de soya con sabor a vainilla, congelado
- 3 cdas crema de avellanas
- 2 tazas hielo en cubitos

Combine todos los ingredientes dentro de la jarra en el orden listados. Coloque la tapa en la jarra. Presione el botón de pulsación (PULSE) repetidas veces durante alrededor de 5 segundos cada vez para mezclar los ingredientes y empezar a triturar el hielo. Seleccione la velocidad 18 y bata bien hasta que esté suave y bien mezclada (cerca de 30 segundos).

Rinde alrededor de 4½ tazas.

LICUADO ENERGÉTICO

- 1 taza leche descremada
- 2 cdas proteína de soya en polvo
- 1 cda café instantáneo con sabor a vainilla francesa
- 2 tazas hielo en cubitos

Combine todos los ingredientes dentro de la jarra en el orden listados. Coloque la tapa en la jarra. Presione el botón de pulsación (PULSE) repetidas veces durante alrededor de 5 segundos cada vez para mezclar los ingredientes y empezar a triturar el hielo. Seleccione la velocidad 18 y bata bien hasta que esté suave y bien mezclada (cerca de 30 segundos).

Rinde alrededor de 2½ tazas.

DESAYUNO EN UN VASO

- 1 taza leche
- ½ taza yogur simple
- 1 banano, cortado en pedazos
- ½ taza mantequilla cremosa de cacahuete
- ¼ taza germen de trigo
- ¼ taza cacahuates
- 1 cda miel
- 2 tazas hielo en cubitos

Combine todos los ingredientes dentro de la jarra en el orden listados. Coloque la tapa en la jarra. Presione el botón de pulsación (PULSE) repetidas veces durante alrededor de 5 segundos cada vez para mezclar los ingredientes y empezar a triturar el hielo. Seleccione la velocidad 18 y bata bien hasta que esté suave y bien mezclada (cerca de 30 segundos).

Rinde alrededor de 4 tazas.

ADEREZO “CESAR” PARA ENSALADAS

- 1 huevo ligeramente batido
- ¼ taza jugo fresco de limón
- 1 cda salsa preparada Worcestershire
- ½ taza queso Parmesano, rallado
- 2 ajos medianos
- ½ cda pasta de anchoas
- ½ cda pimienta molida gruesa
- ½ taza aceite de maíz o aceite vegetal

Combine todos los ingredientes dentro de la jarra en el orden listados excepto el aceite. Coloque la tapa en la jarra. Mezcle los ingredientes usando la velocidad 2 durante 10 segundos. Con la licuadora funcionando, abra el tapón de la tapa y vierta el aceite lentamente dentro de la jarra. Continúe licuando hasta que la mezcla esté suave y bien mezclada.

Vierta la mezcla dentro de un tazón de vidrio y cubra con envoltura plástica; refrigere hasta que se vaya a usar.

Se puede guardar hasta 1 semana.

Rinde alrededor de 1 taza de aderezo.

CREMA DE GUI SANTES Y PAPAS

- 1 cebolla pequeña, picada
- 2 ajos medianos, finamente picados
- 2 cdas mantequilla o margarina
- 4 tazas caldo o consomé de pollo
- 2 tazas papas peladas, partidas en cubitos
- ½ cda jengibre molido
- ½ cda sal
- ¼ cda pimienta negra
- 1 ½ tazas guisantes congelados
- ¼ taza hojas de perejil, sin apretar
- ½ taza crema enriquecida

En una cacerola mediana, cocine la cebolla y el ajo en la mantequilla sobre calor medio hasta que estén suaves. Agregue el caldo de pollo, las papas, el jengibre, la sal y la pimienta. Deje hervir. Cubra y hierva sobre fuego bajo durante 8 minutos. Agregue los guisantes y el perejil; continúe cociendo hasta que las papas estén suaves. Retire del fuego y deje reposar durante al menos 5 minutos.

Vierta alrededor de 2 ½ tazas de sopa dentro de la jarra de la licuadora. Cubra con la tapa y quite el tapón; colóquelo entreabierto con el lado abierto alejado.

Cubra la tapa con un paño. Mezcle usando la velocidad 3 hasta que esté suave y cremosa. Vierta en la taza de medir. Repita hasta que toda la sopa restante esté licuada. Regrese la sopa a la cacerola; incorpore la crema. Caliente y revuelva; no permita que la crema hierva.

Sirva con una porción de crema agria o yogur, si desea. Aderece con perejil picado adicional.

Rinde alrededor de 6 ½ tazas.

IMPORTANTES MISES EN GARDE

Lorsqu'on utilise un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes :

- Lire toutes les directives.
- Afin d'éviter les risques de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Exercer une étroite surveillance lorsque l'appareil est utilisé par un enfant ou près d'un enfant.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il ne sert pas, avant d'y placer ou d'en retirer des composantes, et de le nettoyer.
- Éviter tout contact avec les pièces mobiles.
- Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui fonctionne mal ou qui a été endommagé de quelque façon que ce soit. Pour un examen, une réparation ou un réglage, rapporter l'appareil à un centre de service autorisé. Ou composer le numéro sans frais inscrit sur la page couverture du présent guide.
- L'utilisation d'accessoires, y compris les bocaux à conserve, non recommandés par le fabricant peut occasionner un incendie, des chocs électriques ou des blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser pendre le cordon sur le bord d'une table ou d'un comptoir.
- Garder mains et ustensiles hors du récipient pendant l'utilisation pour réduire les risques de blessures graves ou de dommages. Utiliser une spatule, mais seulement lorsque l'appareil est arrêté.
- Les lames sont tranchantes. Manipuler avec soin.
- Pour réduire les risques de blessures, ne jamais fixer les lames sur la base sans avoir installé correctement le bocal.
- Toujours utiliser le mélangeur lorsque le couvercle est en place.
- Pour mélanger des liquides chauds, retirer la pièce centrale du couvercle.
- N'utiliser cet appareil que pour les usages prévus.

CONSERVER CES MESURES.

L'appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement.

FICHE POLARISÉE (Modèles de 120 V seulement)

L'appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame plus large que l'autre). Afin de minimiser les risques de secousses électriques, ce genre de fiche n'entre que d'une façon dans une prise polarisée. Lorsqu'on ne peut insérer la fiche à fond dans la prise, il faut tenter de le faire après avoir inversé les lames de côté. Si la fiche n'entre toujours pas dans la prise, il faut communiquer avec un électricien certifié. Il ne faut pas tenter de modifier la fiche.

VIS INDESSERRABLE

Avertissement : L'appareil est doté d'une vis indesserrable empêchant l'enlèvement du couvercle extérieur. Pour réduire les risques d'incendie ou de secousses électriques, ne pas tenter de retirer le couvercle extérieur. L'utilisateur ne peut pas remplacer les pièces de l'appareil. En confier la réparation seulement au personnel des centres de service autorisés

CORDON ÉLECTRIQUE

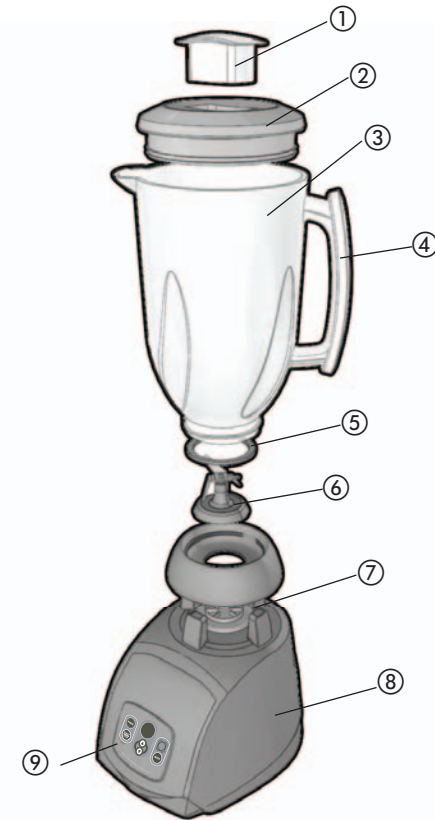
- a) Le cordon d'alimentation de l'appareil est court (ou amovible) afin de minimiser les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement.
- b) Il existe des cordons d'alimentation amovibles ou de rallonge plus longs et il faut s'en servir avec prudence.
- c) Lorsqu'on utilise un cordon d'alimentation amovible ou de rallonge plus long, il faut s'assurer que :
 - 1) La tension nominale du cordon d'alimentation amovible ou de rallonge soit au moins égale à celle de l'appareil, et que;
 - 2) Lorsque l'appareil est de type mis à la terre, il faut utiliser un cordon de rallonge mis à la terre à trois broches, et;
 - 3) Le cordon plus long soit placé de sorte qu'il ne soit pas étalé sur le comptoir ou la table d'où des enfants pourraient le tirer, ni placé de manière à provoquer un trébuchement.

Note : Lorsque le cordon d'alimentation est endommagé, il faut le faire remplacer par du personnel qualifié ou, en Amérique latine, par le personnel d'un centre de service autorisé.



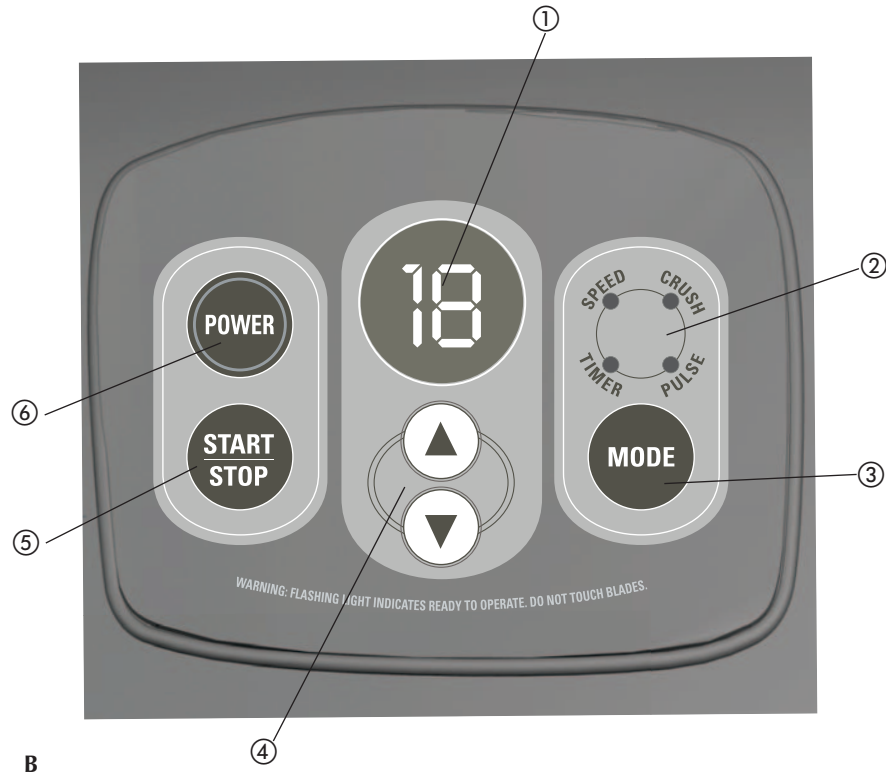
Ce symbole signale des renseignements qui nécessitent une attention particulière.

Le produit peut différer légèrement de celui illustré.



A

- + 1. Bouchon du couvercle (n° de pièce BLC18750-01)
 - + 2. Couvercle (n° de pièce BLC18750-02)
 - + 3. Récipient [1,4 l / 48 oz] (n° de pièce BLC18750-03)
 - 4. Poignée
 - + 5. Joint d'étanchéité (n° de pièce BLC18750-05)
 - + 6. Lames (n° de pièce BLC18750-04)
 - 7. Système de verrouillage pour la stabilité
 - + 8. Base (n° de pièce BLC18750-06)
 - 9. Bloc-moteur
- + Pièces remplaçables par le consommateur et amovibles



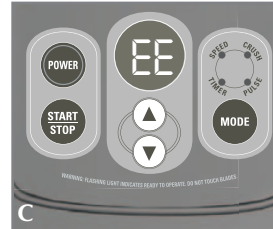
1. Affichage numérique
2. Témoins de MODE
3. Touche MODE
4. Touches de défilement vers le haut et vers le bas
5. Touche MARCHE/ARRÊT
6. Interrupteur

Utilisation

Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.

POUR COMMENCER

- Retirer tous les matériaux d'emballage et les autocollants sur le produit.
- Laver toutes les pièces amovibles en suivant les recommandations de la section Entretien et nettoyage du présent guide.



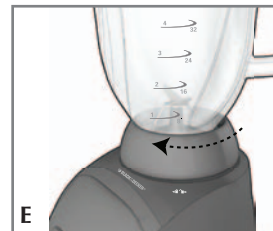
Important : Le mélangeur est doté d'un système intelligent conçu pour arrêter l'appareil après 2 minutes d'utilisation aux vitesses de 1 à 18, et après 20 secondes d'utilisation en modes impulsion (PULSE) et broyage (CRUSH). Si l'appareil s'arrête, l'affichage à DEL indiquera « EE ». Débrancher l'appareil et attendre 30 secondes (C).

ASSEMBLAGE DU RÉCIPIENT

1. Déposer le récipient à l'envers sur une surface plane telle qu'un comptoir ou toute autre surface de travail.
2. Placer le joint d'étanchéité sur le dessus des lames.
3. Insérer les lames (avec le joint d'étanchéité) dans l'ouverture inférieure du récipient, en plaçant les lames vers le bas



4. Mettre la base du récipient en place sur le récipient et tourner dans le sens horaire jusqu'à ce qu'elle soit bien serrée (D).
5. Retourner le récipient à l'endroit.
6. Mettre le couvercle et son bouchon en place sur le récipient.
7. Dérouler le cordon d'alimentation rangé sous le bloc-moteur.



8. Placer le récipient sur le bloc-moteur en veillant à ce que le récipient soit en position non verrouillée. Tourner le récipient dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit en position verrouillée et soit solidement fixé au bloc-moteur (E).
9. Le mélangeur est prêt à être utilisé.

UTILISATION

1. S'assurer que l'appareil est en position ARRÊT (OFF).
2. Mettre les aliments dans le récipient.
3. Placer le couvercle sur le récipient et s'assurer que le bouchon du couvercle est bien en place.

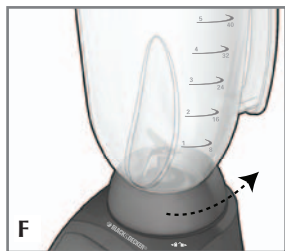
Important : Ne pas retirer le couvercle lorsque le mélangeur fonctionne.

4. Brancher la fiche d'alimentation dans une prise de courant ordinaire.

Nota: Ne pas laisser le mélangeur en marche sans surveillance. Pour garder le mélangeur en place lorsque l'on concasse des aliments durs, tels que de la glace, du fromage, des noix et des grains de café, placer la main sur le couvercle.

5. Appuyer sur l'interrupteur. Sélectionner la vitesse et la fonction selon les instructions ci-dessous.

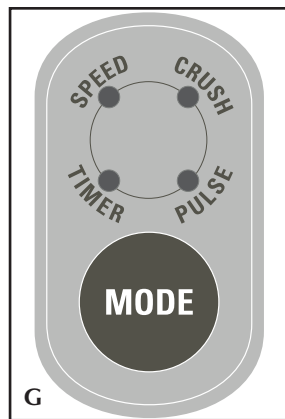
6. Ensuite, appuyer sur la touche MARCHE/ARRÊT (ON/OFF). S'assurer que les lames ont cessé complètement de fonctionner avant de tenter de retirer le récipient de la base.



7. Pour retirer le récipient, en saisissant la poignée, tourner légèrement le récipient dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il soit en position déverrouillée et soulever (F).

8. Retirer le couvercle pour vider le contenu du récipient.

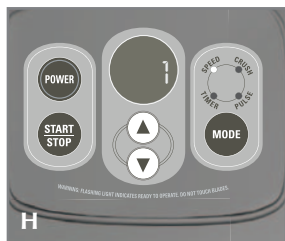
9. Toujours débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas en fonction.



UTILISATION DE LA FONCTION MODE (G)

Lorsque le mélangeur est branché et que l'interrupteur est enfoncé, la vitesse 1 sera indiquée sur l'affichage numérique, au centre de tableau de commande, et le voyant rouge situé sous le témoin de VITESSE de la section **MODE** clignotera.

UTILISATION SOMMAIRE DU MÉLANGEUR



1. Appuyer sur la touche ▲ située sous l'affichage numérique, au centre du tableau de commande, pour sélectionner la vitesse qui convient le mieux à la tâche à effectuer. L'affichage numérique indiquera le numéro de la vitesse sélectionnée (H).

2. Appuyer sur la touche **MARCHE/ARRÊT** (ON/OFF) pour mettre le mélangeur en marche. Pour arrêter le mélangeur, appuyer sur la touche **MARCHE/ARRÊT** (ON/OFF) de nouveau.



UTILISATION DE LA MINUTERIE (J)

1. Appuyer sur la touche ▲ pour sélectionner la vitesse qui convient le mieux à la tâche à effectuer. L'affichage numérique indiquera le numéro de la vitesse sélectionnée.

2. Pour sélectionner la **MINUTERIE** (timer), appuyer sur la touche **MODE**, puis la relâcher. Le voyant rouge situé au-dessus du témoin **MINUTERIE** (timer) s'allumera. L'affichage numérique indiquera 00.

3. Appuyer sur la touche ▲ et la minuterie augmentera par tranche de 5 secondes, jusqu'à un maximum de 60 secondes.

4. Appuyer sur la touche **MARCHE/ARRÊT** (ON/OFF) pour mettre le mélangeur en marche. Le compte à rebours à la seconde s'affichera, et le mélangeur s'arrêtera automatiquement lorsque le temps sera écoulé.

5. Pour augmenter le temps de marche, il suffit d'appuyer sur les touches ▲ / ▼ pour régler le temps additionnel. Appuyer ensuite sur la touche **MARCHE/ARRÊT** (ON/OFF) de nouveau.

Note: Pour faire fonctionner le mélangeur pendant plus de 60 secondes ou si la préparation nécessite du temps supplémentaire après l'arrêt du mélangeur, appuyer sur la touche ▲ pour sélectionner le temps additionnel, puis appuyer sur la touche **MARCHE/ARRÊT** (ON/OFF) pour poursuivre le mélange.

Important: If **SPEED** is selected first and then **TIME** is selected, visual display will show the time countdown as blender runs. Otherwise, countdown will not be shown.

UTILISATION DE LA FONCTION IMPULSIONS (K)



Cette fonction est utile pour mélanger des grains de café ou des noix ou lorsque le mélange est épais.

1. Appuyer sur les touches ▼ / ▲ pour sélectionner la vitesse qui convient le mieux à la tâche à effectuer. Broie jusqu'à 250 ml (1 tasse) aux vitesses de 12 à 18. Broie jusqu'à 355 ml (1½ tasse) aux vitesses de 15 à 18. La vitesse sélectionnée sera indiquée à l'affichage numérique.

2. Pour sélectionner le mode **IMPULSIONS** (PULSE), appuyer sur la touche **MODE**, puis la relâcher. Le voyant rouge situé au-dessus du témoin **IMPULSIONS** (PULSE) s'allumera.

3. Appuyer sur la touche **MARCHE/ARRÊT** (ON/OFF) et la tenir enfoncée au maximum 5 secondes. Relâcher la touche et l'enfoncer à nouveau jusqu'à ce que la préparation atteigne la consistance voulue. Le mélangeur s'arrête automatiquement lorsque la touche **MARCHE/ARRÊT** est relâchée.

4. Attendre plusieurs secondes entre les impulsions.

Note: Pour préparer des boissons contenant des glaçons, utiliser la commande **D'IMPULSIONS** (PULSE); on obtient ainsi une texture plus onctueuse.

5. Lorsque le mélange est prêt pour un mélange continu, appuyer sur la touche **MODE** pour sélectionner la MINUTERIE (TIMER), puis la relâcher. Appuyer sur les touches ▲ / ▼ pour régler le temps de fonctionnement.
6. Appuyer sur la touche **MARCHE/ARRÊT** (ON/OFF) pour mettre le mélangeur en marche. Le compte à rebours à la seconde s'affichera, et le mélangeur s'arrêtera automatiquement lorsque le temps sera écoulé.

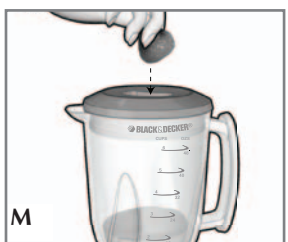


UTILISATION DE LA FONCTION BROYAGE (L)

Pour broyer jusqu'à 355 ml (1½ tasse) de glaçons en très petits morceaux en seulement 10 secondes.

1. Appuyer sur les touches ▲ / ▼ pour sélectionner la vitesse qui convient le mieux à la tâche à effectuer. L'affichage numérique indiquera la vitesse sélectionnée.
2. Pour sélectionner le mode **BROYAGE** (CRUSH), appuyer sur la touche **MODE**, puis la relâcher. Le voyant rouge situé sous le témoin **BROYAGE** (CRUSH) s'allumera.
3. Appuyer sur la touche **MARCHE/ARRÊT** (ON/OFF). Lorsque le mélangeur fonctionne en mode broyage, deux glaçons apparaissent sur l'affichage numérique.
4. Le mélangeur continue à fonctionner jusqu'à ce que la touche **MARCHE/ARRÊT** soit relâchée.

AJOUT D'ALIMENTS LORSQUE LE MÉLANGEUR EST EN MARCHÉ



Pour ajouter des aliments lorsque le mélangeur est en marche, ouvrir le bouchon du couvercle. Laisser tomber ou verser les ingrédients dans l'orifice (M).

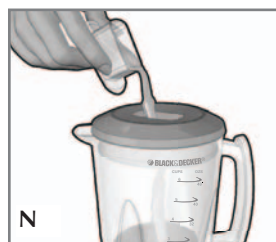
Important : Ne pas enlever le couvercle lorsque le mélangeur est en marche.

CONSEILS ET TECHNIQUES POUR UN TRAVAIL EFFICACE

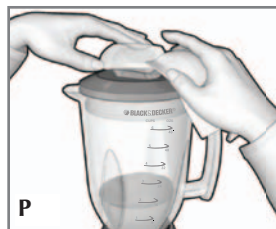
- Couper les aliments en petits morceaux de 2 cm (¾ po) et moins avant de les mettre dans le mélangeur.
- Au cours de la préparation d'aliments nécessitant l'ajout de plusieurs ingrédients différents, s'assurer de toujours verser les liquides en premier.
- Si des ingrédients ont éclaboussé les parois du récipient ou si le mélange est très consistant, appuyer sur la touche **MARCHE/ARRÊT** (START/OFF) pour arrêter l'appareil. Retirer le couvercle et, à l'aide d'une spatule en caoutchouc, redistribuer le mélange en le rapprochant des lames. Remettre le couvercle et continuer l'opération.

Important : Le couvercle de l'appareil doit toujours être en place lorsque le mélangeur fonctionne.

Attention : Ne pas déposer le récipient du mélangeur sur le bloc-moteur lorsque le moteur est en marche.



- Le bouchon du couvercle peut contenir jusqu'à 60 ml (2 oz) de liquide et peut servir à mesurer les ingrédients tels que les jus, le lait, la crème et les boissons (N).
- Lorsqu'on désire émietter du pain, concasser des noix ou moudre des grains de café, s'assurer que le récipient du mélangeur est complètement sec.
- Utiliser la fonction **IMPULSIONS** (PULSE) pour de très courtes durées (par petits coups). Attendre que les lames cessent de tourner entre deux impulsions. Ne pas utiliser la fonction d'impulsions pendant plus de 2 minutes.
- Pour préparer des boissons contenant des glaçons, utiliser tout d'abord la touche **IMPULSIONS** (PULSE); on obtient ainsi une texture plus onctueuse. Lorsque le mélange commence à se lier :
 - o Régler le **MODE** à **VITESSE** (SPEED), puis sélectionner la vitesse désirée.
 - o Régler le **MODE** à **MINUTERIE** (TIMER), puis sélectionner le temps de marche.
 - o Appuyer sur la touche **MARCHE/ARRÊT** (ON/OFF) et laisser le mélangeur fonctionner.
- La fonction **IMPULSIONS** (PULSE) convient bien lorsqu'il est nécessaire de mélanger des aliments pour de très courtes durées, comme pour la préparation de yogourts frappés ou de laits frappés très épais, pour hacher des noix ou moudre des grains de café.
- Il est recommandé de commencer l'opération à basse vitesse puis d'augmenter par la suite, si nécessaire.
- Pour arrêter l'appareil à n'importe quel moment, appuyer sur la touche **MARCHE/ARRÊT** (ON/OFF).



linge sur le couvercle pour éviter les éclaboussures et n'utiliser que la vitesse la plus basse. Ne pas mélanger plus de 625 ml (2½ tasses) ou 750 ml (3 tasses) à la fois (P)

Important : NE PAS mettre dans le mélangeur :

- De gros morceaux d'aliments congelés
- Des aliments coriaces comme des navets, des patates douces et des pommes de terre crues
- Des os
- Du salami et du pepperoni durs
- Des liquides bouillants (laisser refroidir pendant 5 minutes avant de verser dans le récipient)

Autres manipulations à ÉVITER :

- Ne pas faire fonctionner le mélangeur lorsque le couvercle est retiré du récipient.
- Ne pas conserver d'aliments dans le récipient.
- Ne pas trop remplir le récipient du mélangeur (le mélangeur fonctionne de façon plus efficace lorsqu'il y a moins d'aliments dans le récipient).
- Ne pas verser de liquides bouillants dans le mélangeur.
- Ne pas utiliser la fonction IMPULSIONS (PULSE) pendant plus de 5 secondes à la fois; relâcher la touche IMPULSIONS (PULSE), laisser les aliments se déposer au fond du récipient brièvement, puis continuer.
- Ne pas faire fonctionner le mélangeur pendant plus de 1 ½ minute à la fois; à l'aide d'une spatule en caoutchouc, redistribuer le mélange en le rapprochant des lames, s'il y a lieu, puis continuer l'opération.
- Ne pas utiliser le mélangeur si le récipient est ébréché ou craquelé.

Utilisations NON recommandées du mélangeur :

- Fouetter de la crème
- Battre des blancs d'oeufs
- Pétrir de la pâte
- Réduire des pommes de terre en purée
- Broyer de la viande
- Extraire le jus des fruits et des légumes

SÉLECTION DES VITESSES

VITESSE / FONCTION	UTILISATION
IMPULSIONS	<ul style="list-style-type: none"> • Préparer des mélanges épais
Vitesses 1 à 4	<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyer rapidement à l'aide d'eau chaude et de savon à vaisselle • Homogénéiser des jus congelés, des boissons et des soupes condensées • Préparer des vinaigrettes • Mélanger des crèmes-desserts • Réduire des liquides chauds en purée
Vitesses 5 à 8	<ul style="list-style-type: none"> • Râper les fromages à pâte ferme • Préparer du sucre très fin • Aérer les soupes et les boissons • Hacher des noix, de grossier à fin • Moudre des grains de café, des épices et du chocolat • Moudre des fromages à pâte ferme, de la viande cuite et de la noix de coco
Vitesses 9 à 13	<ul style="list-style-type: none"> • Préparer des aliments pour bébés à base de fruits et de légumes • Mélanger des pâtes à crêpe et à gaufre • Battre des oeufs pour les omelettes et la crème anglaise • Réduire les biscuits et les céréales en miettes; faire de la chapelure
Vitesses 14 à 18	<ul style="list-style-type: none"> • Mélanger des boissons protéiques • Liquéfier des boissons congelées et des yogourts frappés • Préparer des laits frappés et des laits maltés • Préparer des yogourts frappés • Préparer des sauces • Éliminer les grumeaux des sauces

Entretien et nettoyage

L'utilisateur ne peut effectuer lui-même l'entretien d'aucune pièce de cet appareil. En confier l'entretien à du personnel qualifié.

NETTOYAGE

1. Avant de nettoyer l'appareil, le mettre en position ARRÊT (OFF) et le débrancher.
2. Soulever le récipient pour le dégager du bloc-moteur.
3. Retirer la base du récipient en la tournant en sens antihoraire jusqu'à ce qu'elle se dévise.
4. Retirer le joint d'étanchéité et l'assemblage des lames.

Attention : Les lames sont coupantes, manipuler avec soin.

5. Retirer le couvercle et le bouchon du couvercle.
6. Les pièces amovibles peuvent être lavées à la main ou dans le lave-vaisselle. Le récipient doit être placé dans le panier inférieur et les autres pièces dans le panier supérieur seulement.

Conseil pratique :

- Pour un nettoyage rapide, verser dans le récipient du mélangeur une tasse d'eau chaude et une goutte de savon à vaisselle liquide.
- Mettre le couvercle et mélanger à la position 1 – 4 pendant environ 30 secondes.
- Jeter le liquide et rincer à fond.

Important :

- **Ne pas placer les pièces du récipient dans des liquides bouillants.**
- **Ne pas plonger le bloc-moteur dans un liquide. Essuyer le socle de l'appareil avec un chiffon humide et bien l'assécher.**
- **Enlever les taches tenaces en frottant à l'aide d'un chiffon humide et d'un produit nettoyant non abrasif.**

Remarque : Si un liquide se renverse sur le bloc-moteur, essuyer le socle avec un chiffon humide et bien l'assécher. Ne pas utiliser de tampons à récurer ni de produits nettoyants abrasifs sur les pièces ou la surface de l'appareil.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
La base du récipient ne s'enlève pas.	Il y a de la succion.	Placer le récipient sur la base d'alimentation et le faire tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la base du récipient se dégage.
Du liquide s'écoule à la base du récipient.	Le joint d'étanchéité est manquant ou mal placé.	Vérifier si le récipient est correctement assemblé.
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Vérifier si l'appareil est branché dans une prise de courant fonctionnelle.
L'appareil ne semble pas mélanger le contenu du récipient.	Le mélange ne contient pas assez de liquide ou trop de glace.	Éteindre l'appareil et redistribuer le mélange à l'aide d'une spatule en caoutchouc. Ajouter du liquide et faire fonctionner l'appareil en mode d'impulsion afin de faciliter le mélange.
Des morceaux de pain ou de fines herbes restent collés sur les parois du récipient et ne sont pas mélangés avec le reste des ingrédients.	Le récipient, les ingrédients à mélanger et la lame ne sont pas secs.	Toujours s'assurer que le récipient, la lame et les ingrédients à mélanger sont secs.
Le récipient se détache de sa base lorsqu'il est retiré de la base d'alimentation du mélangeur. Du liquide se répand sur le comptoir.	Le récipient a été tourné au moment où il a été retiré de la base d'alimentation du mélangeur.	Soulever tout simplement le récipient pour le retirer de la base d'alimentation du mélangeur. Ne pas le faire tourner.

RECETTES

YOGOURT FRAPPÉ MOKA JAVA

250 ml (1 tasse) de lait de soja aromatisé au moka
125 ml (1/2 tasse) de café corsé infusé et refroidi
500 ml (2 tasses) de yogourt glacé de soya à la vanille
45 ml (3 c. à table) de tartinaide aux noisettes
500 ml (2 tasses) de glaçons

Déposer tous les ingrédients dans le récipient, dans l'ordre indiqué. Placer le couvercle sur le récipient, puis appuyer sur la touche IMPULSIONS (PULSE) pendant environ 5 secondes après chaque addition pour mélanger les ingrédients et commencer à concasser les glaçons. Sélectionner la vitesse 18 jusqu'à ce que la préparation soit onctueuse et crémeuse, soit environ 30 secondes.

Donne environ 1,1 l (4 1/2 tasses).

YOGOURT FRAPPÉ ÉNERGÉTIQUE

250 ml (1 tasse) de lait écrémé
30 ml (2 c. à table) de protéine de soja en poudre
15 ml (1 c. à table) de café instantané sans sucre aromatisé à la vanille française
500 ml (2 tasses) de glaçons

Déposer tous les ingrédients dans le récipient, dans l'ordre indiqué. Placer le couvercle sur le récipient, puis appuyer sur la touche IMPULSIONS (PULSE) pendant environ 5 secondes après chaque addition pour mélanger les ingrédients et commencer à concasser les glaçons. Sélectionner la vitesse 18 jusqu'à ce que la préparation soit onctueuse et crémeuse, soit environ 30 secondes.

Donne environ 625 ml (2 1/2 tasses).

DÉJEUNER DANS UN VERRE

250 ml (1 tasse) de lait
125 ml (1/2 tasse) de yogourt nature
1 banane coupée en morceaux
125 ml (1/2 tasse) de beurre d'arachide crémeux
65 ml (1/4 tasse) de germe de blé
65 ml (1/4 tasse) d'arachides
15 ml (1 c. à table) de miel
500 ml (2 tasses) de glaçons

Déposer tous les ingrédients dans le récipient, dans l'ordre indiqué. Mettre le couvercle en place, puis appuyer sur la touche IMPULSIONS (PULSE) pendant environ 5 secondes après chaque addition pour mélanger les ingrédients et commencer à concasser les glaçons. Sélectionner la vitesse 18 jusqu'à ce que la préparation soit onctueuse et crémeuse, soit environ 30 secondes.

Donne environ 1 l (4 tasses).

VINAIGRETTE POUR SALADE CÉSAR

1 œuf légèrement battu
60 ml (1/4 tasse) de jus de citron frais
5 ml (1 c. à thé) de sauce Worcestershire
125 ml (1/2 tasse) de parmesan râpé
2 gousses d'ail moyennes
2,5 ml (1/2 c. à thé) de pâte d'anchois
2,5 ml (1/2 c. à thé) de poivre grossièrement moulu
125 ml (1/2 tasse) d'huile de maïs ou d'huile végétale

Déposer tous les ingrédients dans le récipient, sauf l'huile, dans l'ordre indiqué. Mettre le couvercle en place, puis mélanger à la vitesse 2 pendant 10 secondes. Pendant que le mélangeur fonctionne, ouvrir le bouchon du couvercle et verser l'huile doucement et au complet dans le mélangeur. Poursuivre le mélange jusqu'à ce que la préparation soit onctueuse et crémeuse.

Verser le mélange dans un bol en verre et le couvrir d'une pellicule plastique. Réfrigérer jusqu'à l'utilisation.

La vinaigrette se conserve jusqu'à une semaine.

Donne environ 250 ml (1 tasse) de vinaigrette.

BISQUE AUX POIS ET AUX POMMES DE TERRE

1 petit oignon haché

2 gousses d'ail moyennes, émincées

30 ml (2 c. à table) de beurre ou de margarine

1 l (4 tasses) de bouillon ou de fond de poulet

500 ml (2 tasses) de pommes de terre pelées, coupées en dés

2,5 ml (½ c. à thé) de gingembre moulu

2,5 ml (½ c. à thé) de sel

1 ml (¼ c. à thé) de poivre noir

375 ml (1½ tasse) de pois surgelés

65 ml (¼ tasse) de feuilles de persil, légèrement tassées

125 ml (½ tasse) de crème riche en matière grasse

Dans une casserole de format moyen, faire revenir les oignons et l'ail dans le beurre à feu moyen jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Ajouter le bouillon de poulet, les pommes de terre, le gingembre, le sel et le poivre. Amener à ébullition. Couvrir et laisser mijoter pendant 8 minutes. Ajouter les pois et le persil, poursuivre la cuisson jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres. Retirer du feu et laisser reposer pendant au moins 5 minutes.

Verser environ 625 ml (2½ tasses) du mélange à soupe dans le récipient. Mettre le couvercle. Retirer le bouchon du couvercle et le replacer en le laissant entrouvert et en plaçant l'ouverture du côté qui vous est opposé. Étendre un linge sur le couvercle. Mélanger à la vitesse 3 jusqu'à consistance crémeuse et onctueuse. Verser dans une tasse à mesurer. Répéter avec le reste du mélange jusqu'à ce que le tout soit en purée. Verser de nouveau la soupe dans la casserole et ajouter la crème en remuant. Réchauffer en remuant, sans amener la bisque à ébullition.

Au choix, servir avec une cuillerée de crème sure ou de yogourt. Garnir avec du persil haché.

Donne environ 1,6 l (6½ tasses).

NEED HELP?

For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate "800" number on the cover of this book. **Do not** return the product to the place of purchase. **Do not** mail the product back to the manufacturer nor bring it to a service center. You may also want to consult the website listed on the cover of this manual.

ONE-YEAR LIMITED WARRANTY

(Applies only in the United States and Canada)

What does it cover?

- Any defect in material or workmanship; provided; however, Applica's liability will not exceed the purchase price of the product

For how long?

- One year after the date of original purchase

What will we do to help you?

- Provide you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished

How do you get service?

- Save your receipt as proof of the date of sale.
- Check our on-line service site at www.prodprotect.com/applica, or call our toll-free number, 1-800-231-9786, for general warranty service
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

What does your warranty not cover?

- Damage from commercial use
- Damage from misuse, abuse or neglect
- Products that have been modified in any way
- Products used or serviced outside the country of purchase
- Glass parts and other accessory items that are packed with the unit
- Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit
- Consequential or incidental damages (Please note, however, that some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so this limitation may not apply to you.)

How does state law relate to this warranty?

- This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from state to state or province to province.

¿NECESITA AYUDA?

Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas al producto, por favor llame al número del centro de servicio en el país donde usted compró su producto. NO devuelva el producto al fabricante. Llame o lleve el producto a un centro de servicio autorizado.

UN AÑO DE GARANTÍA LIMITADA

(No aplica en México, Estados Unidos o Canadá)

¿Qué cubre la garantía?

- La garantía cubre cualquier defecto de materiales o de mano de obra. Applica no se responsabiliza por ningún costo que exceda el valor de compra del producto.

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

- Por un año a partir de la fecha original de compra.

¿Cómo se puede obtener servicio?

- Conserve el recibo original de compra.
- Por favor llame al número del centro de servicio autorizado.

Esta garantía no cubre:

- Los productos que han sido utilizados en condiciones distintas a las normales
- Los daños ocasionados por el mal uso, el abuso o negligencia.
- Los productos que han sido alterados de alguna manera
- Los daños ocasionados por el uso comercial del producto
- Los productos utilizados o reparados fuera del país original de compra
- Las piezas de vidrio y demás accesorios empacados con el aparato
- Los gastos de tramitación y embarque asociados al reemplazo del producto
- Los daños y perjuicios indirectos o incidentales

BESOIN D'AIDE?

Pour communiquer avec les services d'entretien ou de réparation, ou pour adresser toute question relative au produit, composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture. **Ne pas** retourner le produit où il a été acheté. **Ne pas** poster le produit au fabricant ni le porter dans un centre de service. On peut également consulter le site web indiqué sur la page couverture.

GARANTIE LIMITÉE DE UN AN

(Valable seulement aux États-Unis et au Canada)

Quelle est la couverture?

- Tout défaut de main-d'oeuvre ou de matériau; toutefois, la responsabilité de la société Applica se limite au prix d'achat du produit.

Quelle est la durée?

- Un an après l'achat original.

Quelle aide offrons nous?

- Remplacement par un produit raisonnablement semblable nouveau ou réusiné.

Comment se prévaut-on du service?

- Conserver son reçu de caisse comme preuve de la date d'achat.
- Visiter notre site web au www.prodprotect.com/applica, ou composer sans frais le 1 800 231-9786, pour obtenir des renseignements généraux relatifs à la garantie.
- On peut également communiquer avec le service des pièces et des accessoires au 1 800 738-0245.

Qu'est-ce que la garantie ne couvre pas?

- Des dommages dus à une utilisation commerciale.
- Des dommages causés par une mauvaise utilisation ou de la négligence.
- Des produits qui ont été modifiés.
- Des produits utilisés ou entretenus hors du pays où ils ont été achetés.
- Des pièces en verre et tout autre accessoire emballés avec le produit.
- Les frais de transport et de manutention reliés au remplacement du produit.
- Des dommages indirects (il faut toutefois prendre note que certains états ne permettent pas l'exclusion ni la limitation des dommages indirects).

Quelles lois régissent la garantie?

- Les modalités de la présente garantie donnent des droits légaux spécifiques. L'utilisateur peut également se prévaloir d'autres droits selon l'état ou la province qu'il habite.

 **BLACK&DECKER** is a trademark of The Black & Decker Corporation, Towson, Maryland, USA

Marca registrada de *The Black & Decker Corporation*, Towson, Maryland, E.U.

Marque de commerce déposée de la société *The Black & Decker Corporation*, Towson, Maryland, É.-U.

Copyright © 2008 Applica Consumer Products, Inc.

Made in People's Republic of China

Printed in People's Republic of China

Fabricado en la República Popular de China

Impreso en la República Popular de China

Fabriqué en République populaire de Chine

Imprimé en République populaire de Chine



2008/4-1-6E/S/F